

Kieltolakiajan monenkirjavista tapahtumista ja kieltolain vaikutuksesta suomalaisen elämänmuodon kuvioihin on kirjoitettu runsaasti. Käsittelyn kohteena on joissakin yhteyksissä ollut myös kieltolakiajan ravintola-elämä. Sitä ovat muistelleet ensisijaisesti asiakkaat. Käsiini ei ole osunut yhtään silloisen yrittäjäkunnan laatimaa muistelmaa, mutta sen sijaan muutamia kieltolakivuosi-
na ravintoloissa työssä olleiden henkilöiden kirjallisia tuotteita. Niiden määrä on vähäinen, mutta ne selventävät kuitenkin omalta osaltaan kuvaa kieltolakiajan ravintolatoiminnasta ja alkoholin käytöstä.

”Jos noihin aikoihin loi yleissilmäyksen ravintolasaliin, niin kaikki näytti hyvin viat-
tomalta. Asiakkaat istuivat pöydissä rauhallisina ja joivat teetä leivän kera”, kertoo Knut Wallén muistelmissaan. Tee, jota sanottiin myös ”teefitraariksi”, oli ”kovaa teetä”. Sen valmistusohjeista on olemassa useita muunnelmia, mutta mainittu muistelmien kirjoittaja kertoo oikean ”kovan teen” sisältäneen yhden osan teetä ja yhden osan spriitä sekä kohtalaisen annoksen sokeria.

Asiakkaalle, jolle katsottiin voivan tarjoilla ”kovaa teetä”, vietiin pöytään myös vadillinen korppuja. Asiakas, joka erehtyi rouskuttelevaan korppuja ”teensä” kanssa, oli harvinainen tapaus. Korppuvadit olivat pöydässä vain näön vuoksi ja samat korput kuljetettiin jatkuvasti pöydästä toiseen. Mahdollisesti tuolla tempulla oli kieltolain ensimmäisinä vuosina hämättykin lainvalvojia ja poliiseja, mutta kieltolain jatkuessa korppuvateja vietiin ”teenjuojille” vain totutun tavan mukaan.

”Kovan teen” hinta vaihteli hieman ravintolasta riippuen. Tavallisimmin siitä perittiin 12—13 markkaa lasilliselta. Lavean tien kulkijat saattoivat nauttia yhden ravintoläkäynnin aikana jopa kymmenkunta lasillista tuota vahvaa sekoitusta. Jos asiakas sattui humaltumaan, mikä ei ollut harvinaista, hänet poistettiin ravintolasta. Sen jälkeen hän sai hoitaa itsensä miten parhaiten taisi.

Snapsejakin oli tarjolla niitä haluaville. Sekoitus tehtiin spriistä, vedestä ja poltetusta sokerista. Juoman väri muistutti pilsneriä, joksi se oli tarpeen naamioida yllätystarkastusten varalta. Sekoitus tarjoiltiin tavallisista juomalaseista ja annoksen hinta oli viiden silloisen markan tienoilla. Snapsin määrä oli noin puoli juomalasillista, josta illalla perittiin kaksinkertainen hinta.

”Vantiainen” oli eräs juomalaatu. Nimen se oli saanut samannimisen sekoittajansa mukaan. Juoma koostui pääosiltaan teestä ja spriistä sekä sokerista ja lorauksesta leikatua konjakkia. Lasillisen hinta oli parhaimmissa ravintoloissa 20 markan suuruinen.

Kaikki juomasekoitukset muistuttivat väritään pilsneriä. Sekoitusten makukaan ei paljon vaihdellut, joskin ”vantiaista” pidettiin ”kovaa teetä” parempana.

Joissakin ravintoloissa oli tarjolla myös konjakkia ja viskiä, joiden hankinta oli tietenkin vaivalloisempaa kuin spriin. Noin 10 cl:n annos näitä juomia maksoi vähintään 30 markkaa. Juomien hankkijoina toimivat pääasiassa trokarit, mutta jonkin verran niitä saatiin myös apteekeista. ”Klapattua” eli leikattua konjakkia saatiin 6—8 pullollista yhdestä pullosta konjakkia. Konjakin jouk-

koon sekoitettiin vettä, spriitä ja poltettua sokeria. Konjakkia ja viskiä saattoi saada myös 1/3 litran pulloissa, joista perittiin 175 markkaa pullolta.

Suurempia spriimääriä säilytettiin monissa tapauksissa ravintolaa lähellä sijaitsevassa erillisessä huoneessa, joka oli vuokrattu ravintolan henkilökuntaan kuulumattoman nimiin. Kymmenen litran kanisterin hinta tuollaiseen varastopaikkaan tai kotiin kuljetettuna maksoi noin 250 markkaa. Kun kanisterin sisälöstä sai monta "kovaa teetä" ja litrakaupalla snapseja, myyntivoiton pienuudesta ei ollut pelkoa. Mutta vaikka salakapakointi vaikuttikin kannattavalta, konkurssveja tehtiin noihin aikoihin silti yllättävän paljon. Monet yrittäjät ryhtyivät liikkeenharjoittajiksi kovin pienellä pääomalla. Kun sopiva huoneisto oli löytynyt, ostettiin tarvittava kalusto vähittäismaksulla, samoin muutkin tädelliset tarveaineet, hankittiin elinkeinolupa ja uskottiin yrityksen sitten pyörivän. Menestys ei kuitenkaan ollut aina taattu.

Juomien anniskelu ei tietenkään tapahtunut kassasta. Omatoimisesti "anniskeluoikeudet" ottaneessa ravintolassa oli sekä erilaisten sekoitusten että aitojen juomien säilytyspaikkana ns. tiskipenkki. Siellä oli sekoituksia sekä puhdasta spriitä käsivarastossa, joka oli nopeasti kaadettavissa viemäriin, jos ravintola joutui tarkastuksen kohteeksi. Kalliimmat juomat, jos niitä oli tarjolla, säilytti astianpesijä erikoisvalmisteisten housujen taskuissa eli "päällä" kuten sanonta kuului. Taskuja oli kaksi, joihin kumpaankin mahtui yksi litteä pullo. Kun tarjoilija oli harkinnut asiakkaan luotettavaksi, "tilaus" tapahtui mutkattoman yksinkertaisesti. "Yksi v" merkitsi yhtä viskiä ja "yksi k" taas yhtä konjakkia. Vuorossa ollut astianpesijä kohotti hamettaan, otti tarvittavan pullon taskusta ja kaatoi pyydettyä juomaa lasiin. Erilaisten konjakki- ja viskimerkkien suhteen ei syntynyt koskaan sekaannusta, sillä myynnissä oli kulloinkin vain yhtä konjakki- tai viskimerkkiä.

"Anniskelu" aloitettiin tavallisimmin kello kymmeneltä ja sitä jatkettiin puoleen yön. Jos ravintolaan saapui tuntematon henkilö, hänelle ryhdyttiin tarjoilemaan alkoholia vasta sen jälkeen, kun hänen laatunsa oli

tarkoin punnittu tarjoiluhenkilökunnan pöydissä. Usein teen pyytäjä sai vain tavallista teetä — varmuuden vuoksi.

Näissä olosuhteissa syntyi monenlaista kähmää asiakkaan ja henkilökunnan välillä. Asiakas saattoi jostakin suutahtaneena ryhtyä uhkailemaan ravintolan "polttamisella". Uhkaajan puheita ei läheskään aina otettu vakavasti, vaan häntä rankaistiin "porttikiellolla": moisella asiakkaalla ei sen koommin ollut tilaisuutta päästä uhkailemaansa ravintolaan, eikä moneen muuhunkaan ravintolaan. Öykkärimäiseksi todetusta asiakkaasta levitettiin tietoa ravintolasta toiseen. Tuollaisista tyypeistä annettiin mahdollisimman hyvät tuntomerkit kaikkialle.

"Järjestyspoliisit suhtautuivat hyvin ymmärtäväisesti asioiden kulkuun, sillä olihan koko yleinen mielipide kieltolakia vastaan. Mutta silloin tällöin pidettiin kuitenkin ratsioita, joihin järjestyspoliisin lisäksi otti osaa siviilipukuisia kieltolakipoliiseja, joita kutsuttiin lempinimellä 'nuuskijat'. Ratsioiden suorittamiseen osallistui aina suuri joukko poliisimiehiä, joista osa oli formupuvuissa ja osa siviiliasuissa. Siihen ravintolaan, jossa olin noina aikoina toimessa, soitti meille 'aaveäni' ja ilmoitti: 'Olkaa varovaisia, lähdemme liikkeelle.' Emme koskaan saaneet selville, kuka tuo meitä varoittanut henkilö oli, mutta joka tapauksessa meillä oli ystäviä, jotka eivät tahtoneet, että ravintolamme joutuisi kiinni." Lainausta on Knut Wallénin muistelmista.

Varoittavan puhelinoiton jälkeen asiakkaat saivat kehotuksen juoda lasinsa tyhjiksi. Luvattomat juomat kiikutettiin piiloon tai kaadettiin viemäriin. Muita lähistöllä olevia ravintoloita varoitettiin niin ikään puhelinoitolla, ja kun tarkastajat tulivat, ei ravintolasta löytynyt mitään luvattonta ja lainvastaista. Asiakkaat istuivat tyhjien lasiensa ääressä, lueskelivat lehtiä ja seurustelivat hillitysti keskenään. Pöydillä oli tavanmukaiset korppuvadit ja ravintolasalin näkymä oli mitä viattomin. Kun vaara oli sivuutettu, kaikki jatkui taas tuttuun tapaan ja tyyliin.

Yllätystarkastusten varalta oli "anniskeluravintoloiden" eteisessä hälytysnappula, jolla oudoista vieraista ilmoitettiin keittiöön. Viinakset kaadettiin äkkiä astianpesualltai-

siin ja astianpesijä ryhtyi pesemään kannuja kuin esimerkiksi maidon jäljiltä.

Taloudellisesti tervehdyspohjainen ravintola sai "anniskelusta" sellaisen hyvityksen, että muuttaman spriilitran viemäriin kaataminen ei liikettä heilauttanut. Sekä alkoholia myyneet että kieltolakia kunnioittaneet ravintolat tarjosivat asiakkailleen hyvää ruokaa kohtuullisin hinnoin. Raittiusravintoloiden oli meneteltävä niin jo kilpailusystistäkin. Runsaalla voileipäpöydällä varustettu aamiainen, johon sisältyi pikkulämpimien lisäksi myös varsinaisia lämpimiä ruokia, maksoi 10—12 silloista markkaa. Teeaamiaisen hinta oli 10 markkaa, päivällisen 12—18 markkaa. Wieniläisen leikkeen hinta oli 15—18 markkaa ja sipulipihvin sai 12—15 markalla.

Ajan kuvaan kuuluivat luonnollisesti asiakkaiden omat taskumatit. Ymmärrettävistä syistä "anniskeluravintolat" eivät sietäneet sellaisia asiakkaita, jotka käyttivät omia viinaksia. Jos henkilökunta havaitsi asiakkaan käyttävän omaa pulloa tai pirtukanisteria, vierailu lopetettiin lyhyeen, ja asianomainen sai lisäksi "porttikiellon". Vain hyvää ruokaa tarjoilevissa ravintoloissa katsottiin omien juomien käyttäjiä jossain määrin "läpi sormien", mutta liiallista humaltumista ei tietenkään voitu sallia.

Parhaiden asiakkaiden joukkoon kuuluivat pääkaupungissa lukuisat trokarit. Heillä oli rahaa ja sitä he myös käyttivät. Iloiseksi väitetyllä 20-luvulla elettiin yleensä väljänlaisesti. Tällaisen kuvan saa alan työntekijöiden muistelmista. Pääkaupungin asukasmäärään nähden ravintoloita lienee ollut kohtuullinen määrä ja niihin kaikkiin riitti asiakkaita runsaanlaisesti.

"Kulkuvälineet alkoivat vaihtua korkeakoppaisiin autoihin. Niitä sai ajaa humalassakin, vaikka oli kieltolaki. Niinpä moni autonomistaja istui koko illan ravintolassa ja ryyppäsi, minkä jälkeen istui auton ohjauspaikalle ja ajoi kaupunkiin kotiinsa. Vastakkaisella rannalla seisoi usein tällaisia autoja, joiden omistaja oli Pikku Pukissa. Eikä ollut harvinaista vaikka vuokra-auton kuljettajakin oli humalassa, kun tuli kyytiä hakemaan. Eikä siihen sen suurempaa huomiota kiinnitetty." Lainausta on Hj. S:n kieltolakiaikojen koskevista muistelmista.

Kieltolain aikana suljettiin ravintolat säännönmukaisesti kello 01.00. Ne asiakkaat, jotka halusivat mennä vielä "jatkoille", löysivät vaivattomasti jatkopaikkoja. Niihin mentiin niin ikään säännönmukaisesti "omin eväin". Spriikauppiaita oli runsaasti ja joissakin kaupunginosissa lähes joka talossa. "Varpunen" eli neljänneslitran vetoinen spriikanisteri, joka mahtui mukavasti taskuun piiloon, maksoi öiseen aikaan 15 markan tienoilla. Ostosten sekoittelu- ja nautintapaikkoina olivat lukuisat "yökerhot".

Näitä kerhoja oli toiminnassa paljon ja niiden "jäsenkortteja" jaettiin kaikille, jotka tuollaisen kortin vain halusivat, eikä niistä peritty minkäänlaista maksua. Ravintolahenkilökunnallakin oli oma "yökerhonsa". Sen pitäjä oli entinen ravintolatyöntekijä, joka keneltäkään lupaa kysymättä ja sitä saamatta oli ryhtynyt sanomaan yritystään Ravintolahenkilökunnan kerhoksi. Omistaja oli kirjoittanut runsaasti jäsenkortteja, joita hän jakeli ravintoloihin. Kerhon ruoka oli hyvää ja juomat kohtuuhintaisia. Tanssimusiikista huolehti sähkögramofoni. Levysoitin oli silloin täysin tuntematon sana. Asiaan myös kuului, että kerhon ovi oli lukossa ja sisään pääsi kelloa soittamalla. Samainen kello toimi myös hälyttimenä, jos kerhoa uhkasi kieltolain valvojien tarkastus.

"Silloin tällöin noissa kerhoissa pidettiin ratsioita, joita usein johti apulaispoliisimestari Kaarlo Soinio, lempinimeltään 'Keppari'. Hän oli tunnettu urheilumies, kaikkien hyvin tuntema ja kansan suosiossa. Niinpä kerhohen asiakkaat saattoivat huudella hänelle:

'Hei, Keppari, älä ole niin ankara.'

'Kepparin' vastaus noihin huutoihin kuului vain:

'Maksakaa laskut ja menkää kotiin nukkumaan.'

Kukaan ei kuitenkaan noudattanut hänen kehoitustaan, vaan kaikki jatkui entiseen tapaan, kun ratsian pitäjät olivat poistuneet." Näin kertoo Knut Wallén muistelmissaan.

Pääkaupungin pursiseurat olivat kieltolain aikana suosittuja ja niihin jäseniksi pyrkiä oli runsaasti. Kaikkia ei kuitenkaan huolitettu. Jos pyrkijä tiedettiin innokkaaksi kieltolain kannattajaksi, hänen oli turha yrittää jäseneksi, vaikka suositukset olisivat olleet

kuinka hyvät. Oli pidettävä tarkkaa huolta siitä, että jäsenhakemuksen esittäjien joukossa ei ollut luvattomien puuhailujen "polttajia". Näitä aikoja muistelleet ovat tehneet sellaisenkin havainnon, että korkeassa virka-asemassa olleet kävivät harvoin omissa kerhoissaan. Täysin mahdollistahan oli, että jonkin yllätystarkastuksen sattuesssa olisi kerhossa oleilu saattanut virkamiehen outoon tilanteeseen, josta olisi voinut seurata ikävyvyyksiäkin.

Monet nimekkäät taiteilijat ja kirjailijat sen sijaan olivat uskollisia ravintola-asiakkaita. Heillä oli muutamia kantapaikkoja, joita he suosivat ja joissa he viihtyivät. Heidät tunnettiin, ja he olivat myös työntekijöiden arvostamia henkilöitä, joiden viisaita pohdiskeluja työntekijätkin saivat seurata työssä lomassa.

Kiinteällä kuukausipalkalla olevien työntekijöiden ansioihin ei kieltolaki vaikuttanut. Heidän palkkansa määräytyi kysynnän mukaan: kesäravintoloissa maksettiin suurempaa palkkaa kuin ympäri vuoden toimivissa ravintoloissa. Vahtimestareiden ansiot olivat täysin vapaaehtoisten lahjojen varassa, mutta muistelmista saa sen käsityksen, että heidän ansionsa olivat vähintään kohtuulliset. Tarjoilijat saivat niin ikään vain "juomarahoa", joiden suuruus oli kokonaan asiakkaan vallassa, vaikka kirjoittamattomana sääntönä oli 10 % laskun loppusummasta. Mutta usein kävi niinkin, että tarjoilija joutui kieltämään alkoholin tarjoilun, jolloin kimpaantunut asiakas ei antanut myöskään palvelurahaa. Tuollaisissa tapauksissa tarjoilija oli avuton ja jäi vaille ansiotaan.

Vaikka tarjoilupalkkiota ei siis merkitty laskuun ja vaikka sen määrästä ei ollut minikäänlaisia välipuheita, lähes kaikki "anniskeluravintolat" maksoivat tarjoilijoille alkoholin myynnistä. Tavallisin määrä oli 5 %, jonka ravintola suoritti oman "kirjanpitojärjestelmänsä" mukaisesti. Näiden aikojen tarjoilijoilla oli muistelmista päätellen varsin hyvät ansiot, mutta työpäivätkin olivat pitkiä ja nimenomaan "anniskeluravintoloissa" heiltä vaadittiin ammattitaidon lisäksi hyvää huolenpitoa asiakkaista, ettei näillä ollut aihetta moitiskeluun. Se kun olisi voinut merkitä juomarahojen tyrehtymistä.

Kieltolakivuosina maassamme vallitsi myös voimakas kieliriita, sillä elettiin aitosuomalaisuuden aikoja. Asiaan kuului, että pääkaupungin tarjoiluhenkilökunnan oli osattava maan molempia kieliä. Poikkeuksiakin oli, sillä vuosisadan alkuvuosina Ruotsista maamme muuttaneet tarjoilijat eivät aina oppineet suomea ja talouspuolella oli työssä jopa täysin suomen kieltä taitamattomia.

Tuollaisissa olosuhteissa syntyi tietysti kieliriitoja, joista yhden kertominen on paikallaan sen omalaatuisuuden vuoksi. Eräänä vapunaattona oli muuan pääkaupungin edustavimmista ravintoloista ostanut kymmeniä ruukkukukkia vieraiden iloksi. Kukat kuitenkin kuolivat saman päivän iltana. Vasta aikojen kuluttua selvisi syy kukkien outoon kuihtumiseen. Ravintolassa oli ollut joukko ylioppilaita juhlimassa äskettäin saatuja vitivalkoisia lakkejaan. Seurueesta oli yksi lähtenyt ostamaan tulitikkuja ravintolan kassasta. Siellä oli ollut työssä ummikko ruotsalainen kassanhoitaja, joka oli tarjonnut ylioppilaalle "en ask tändstickor", kun tämä oli pyytänyt rasian tulitikkuja. Moiseesta suomen kielen halveksumisesta kimpaantunut ylioppilas oli käynyt toverinsa kanssa ostamassa pirtukanisterin, jonka sisältö oli vaivihkaa kaadettu kukkaruukkuihin. Sitä kuuria eivät kukat olleet kestäneet, mutta suomen kielen syrjiminen oli kostettu.

Kieltolakiajan päätyttyä jatkettiin sen meenoon totuttua elämää vielä jonkin aikaa. Mutta vähin erin salakuljetus loppui ja spriiritama hiljentyi. Ravintoloidenkin oli hieman vaikea sopeutua uusiin olosuhteisiin. "Lait ja asetukset olivat kiivaat", kuten Topias sanoi kanttoorille. Ken ei sopeutunut olemaan kuuliainen uusille määräyksille, joutui sulkemaan yrityksensä ja päättyi jopa linnaan. Kieltolain kumoaminen oli tapahtunut kansan tahdosta ja vähin erin kansalaiset omaksuivat heille myönnetty oikeudet ja vapaudet säällisenä pidettävällä tavalla.

Kirjallisuus

Blom, Thor: En hovmästare berättar. Helsingfors 1952

Blom, Thor: En hovmästare berättar. Del II, 1902—1956. Helsingfors 1956

Malkki, Hilja: Eläkeläisen muistelmia. (Painopaikka ja -aika tuntemattomat)

Millaista oli marraskuun 14:ntenä 1933. Ravintolahenkilökunta no 11, 1963

Hj. S.: Pikku Pukin vaiheita. Ravintolahenkilökunta no 4, 1965

P. V.: Terveiset vanhalta viinuriveteraanilta. Ravintolahenkilökunta no 4, 1964

Wallén, Knut: Muistoja Helsingin ravintolaelämästä kieltolain aikana. Ravintolahenkilökunta no 12, 1963

Wallén, Knut: Muistoja menneiltä ajoilta. Ravintolahenkilökunta no 2, 1964

Wallén, Knut: Muistoja menneiltä ajoilta II. Ravintolahenkilökunta no 3, 1964.

Alkoholipolitiikka Vol. 41: 118—122, 1976